

FILTROSTABIL

Solution de gomme arabique issue d'Acacia Verek

Stabilisation de la matière colorante des vins rouges et des troubles colloïdaux des vins blancs

CARACTERISTIQUES

FILTROSTABIL est une solution de gomme arabique issue exclusivement d'Acacia Verek caractérisée par un pouvoir rotatoire situé entre -26° et -34° .

L'Acacia Verek ou Acacia Sénégal est un arbuste qui pousse uniquement dans les pays du Sahel et principalement au Soudan, dans la région de Kordofan. La gomme issue de cet arbre se présente sous forme de nodules très durs.

MARTIN VIALATTE sélectionne très rigoureusement cette gomme arabique, qui est mise en solution à 290 g/L de gomme brute et stabilisée avec 4 g/L de SO_2 .

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

FILTROSTABIL répond à trois préoccupations importantes de l'élaborateur avant la mise en bouteille :

- Assurer la stabilisation de la matière colorante des vins rouges, afin d'éviter la formation en bouteilles, de troubles et de dépôts de matière colorante condensée, lorsque le vin subit des températures basses.
- Renforcer et compléter l'action stabilisatrice de l'acide métatartrique **V40** ; par son effet protecteur, **FILTROSTABIL** agit en synergie avec **V40** et réduit les risques de dépôts cristallins de bitartrate de potassium lors de l'exposition au froid.
- Limiter les risques de casse ferrique des vins lorsque les teneurs en fer sont limitées et permettre, ainsi, d'éviter la mise en œuvre d'un traitement spécifique.

De par sa constitution, **FILTROSTABIL** possède une grande efficacité qui lui permet de s'adapter à tous les cas de stabilisation des vins, même en cas de forte instabilité de la couleur.

APPLICATIONS

- Application sur vins rouges, blancs et rosés
- Application sur vins collés et filtrés, avant mise en bouteilles, en vue de leur stabilisation

DOSE D'EMPLOI

10 g/hL à 50 g/hL.

La dose doit être choisie en fonction de l'instabilité de la couleur du vin. Pour l'apprécier, effectuer un test au froid (4 à 6 jours à $+2^{\circ}\text{C}$).

MODE D'EMPLOI

Ajouter **FILTROSTABIL** après tout collage. Incorporer **FILTROSTABIL** après la dernière filtration lors de la mise en bouteille à l'aide d'une pompe doseuse asservie à la tireuse.

Attention : le traitement à la chaleur des vins peut entraîner le développement d'un trouble

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Gomme arabique sélectionnée E414 de densité 1100, Stabilisant SO₂ E220 (0.4%). Non issu d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Flacon de 1 L.

Jerricans de 5 L, 10 L et 20 L.

Citerne de 1000 L.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.